20.004 Bábovka tvarohová s hrozienkami 100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, 1, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
cukor práškový	1,75	1,75	2,30	2,30	2,30	2,30	3,50	3,50
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,13	0,13	0,13	0,13	0,20	0,20
hrozienka	0,30	0,30	0,35	0,35	0,35	0,35	0,50	0,50
múka polohrubá	2,00	2,00	2,60	2,60	2,60	2,60	4,00	4,00
tuk	1,75	1,75	2,30	2,30	2,30	2,30	3,50	3,50
tvaroh	1,75	1,75	2,30	2,30	2,30	2,30	3,50	3,50
vajcia	26	1,30	34	1,70	34	1,70	52	2,60
olej / vymastenie formy /	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20
strúhanka /vysypanie formy /	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,20	0,20
prášok do pečiva	0,05	0,05	0,07	0,07	0,07	0,07	0,10	0,10
cukor práškový na posýpanie	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
hmotnosť porcie v g	80		110		110		150	

Receptúra

Výrobný postup

Žĺtka oddelíme od bielkov, pridáme polovicu práškového cukru, dobre vymiešame do hustej peny, do ktorej pridáme zmäknutý rastlinný tuk, prelisovaný tvaroh, vanilkový cukor, hrozienka. Múku preosejeme, zmiešame s práškom do pečiva a zľahka vmiešame spolu s vyšľahaným snehom, ktorý sme osladili druhou polovicou cukru. Cesto vlejeme do vymastenej, strúhankou vysypanej bábovkovej formy. Pečieme l0 minút v dobre vyhriatej rúre a ešte 40 minút pri strednej teplote. Upečenú bábovku posypeme práškovým cukrom.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1390	334	5,56	17,7	0,6	37,2	0,8	25,8	0,5	0,207	0,0	0,1	0,1	0,0
B	2204	529	8,84	28,2	0,9	58,8	1,2	40,6	0,8	0,330	0,0	0,2	0,2	0,0

C	2204	529	8,84	28,2	0,9	58,8	1,2	40,6	0,8	0,330	0,0	0,2	0,2	0,0
D	2758	662	11,10	35,4	1,2	73,2	1,4	50,9	1,1	0,413	0,1	0,2	0,3	0,0